CUVÉE NO. 104, SEKT BRUT NATURE

NV

CHRISTMANN & KAUFFMANN

Alcohol	12,00%
Bewaarpotentieel	Jong drinken, maar kan ook enkele jaren mee
Bodem	Gekleurde zandsteen, Kalkmergel
Druivenras	Riesling
Formaat	0,75 l
Gastronomie	Aperitief, fijne visgerechten
Lagering	36 maanden sur lattes
Land	Duitsland
Regio	Pfalz
Serveren	In een Champagneglas op 8°
Smaakprofiel	Droog
Stijl	Mousserend, verfijnd, mineraal



Omschrijving

Weinig Sekte uit Duitsland spreken momenteel meer tot de verbeelding dan die van Christmann & Kauffmann. Wat wil je ook, wanneer één van de meest getalenteerde vader-dochter duo's een samenwerking aangaan met een grootmeester in schuimwijn (Mathieu Kauffmann), dan zijn de verwachtingen hoog gespannen. En ze nemen hun tijd. Mondjesmaat brengen ze hun Sekte uit, en dit enkel wanneer ze volgens hen voldoende lang gistcontact hadden.

De "100" cuvées zijn altijd op basis van Riesling. De druiven voor deze Sekt werden geoogst tussen 23 en 28 september 2021 in wijngaarden van Gimmeldingen en Königsbach van stokken die zijn aangeplant in 1995 en 2014. Omdat Riesling wat meer tijd nodig heeft, komt deze iets later uit dan de "200" cuvées op basis van de Burgunder. In dit geval verbleef de Sekt 36 maanden sur lattes. Het resultaat is een Sekt in de allerfijnste vorm.

Over 2021: De koele en eerder natte zomer, die in het verleden niet ongewoon zou zijn geweest, vergde extra inspanning. Veel extra werk van vroeg tot laat waren nodig om de druiven gezond te kunnen oogsten. Een zonnige nazomer bracht vervolgens de nodige warmte zodat de oogst half september kon beginnen. Als beloning werden er druiven geplukt die werden gekenmerkt door een bijzonder briljante zuurgraad.

Vinikus & Lazarus
Endepoelstraat 3A 017 3210
Linden

vinikus & lazarus
authentic terroir wines

+32 16 43 73 78
info@vinikusenlazarus.be
www.vinikusenlazarus.be

De druiven werden onmiddellijk na aankomst op het domein verwerkt om oxidatie te voorkomen. Na een zachte persing worden vergisten de wijnen in voornamelijk grote houten vaten. De alcoholische gisting en malolactische gisting vinden spontaan plaats. Na 36 maanden sur lattes werd de Sekt gedegorgeerd zonder enige dosage, een Brut Nature dus.

CHRISTMANN & KAUFFMANN

Sophie & Steffen Christmann hebben samen met Mathieu Kauffmann (ex Bollinger en Reichsrat von Buhl) zichzelf de ambitie opgelegd grote Sekt te maken. Wij zijn trots deze unieke Sekte te mogen aanbieden.
Duitsland heeft een lange en rijke Sektgeschiedenis, met als hoogtepunt de tweede helft van de 19de eeuw. De laatste twee decennia was er al een duidelijke herleving van deze kwaliteitstraditie met Raumland (Rheinhessen) als één van de grote pioniers van de huidige revival. Aan het rijtje van pure Sektdomeinen kan je nu Christmann & Kauffmann toevoegen. Het was een spannend moment de eerste keer de Sekte van Christmann & Kauffmann te proeven. De verwachtingen waren niet alleen in Duitsland hoog gespannen, ook wij keken reikhalzend uit naar de eerste slok. We moesten het tot dan doen met de eerste, erg lovende perscommentaren. Maandag 20 juni 2022 kregen we eindelijk de eerste versies in het glas, de 101 Brut Nature (Riesling) en de 201 Brut Nature (Burgunder) en stonden meteen paf door de ragfijne, fijne structuur. Vederlicht, en toch gelaagd, met zilte ondertoon en grote finesse. Waarlijk grote Sekt!

Op termijn zal het assortiment van Christmann & Kauffmann uit twee cuvées bestaan, alsmede uit verschillende perceelselecties. De twee generieke cuvées zijn de 100 voor Riesling en 200 voor Burgunder. Elke nieuwe editie zal een opeenvolgend nummer krijgen.

Alle druiven worden met de hand geoogst, spontaan vergist, voor het grootste deel op gebruikt hout, gebotteld en later gedegorgeerd zonder toevoeging van enige dosering. Alle Sekte zijn dus Brut Nature. De virtuositeit van Mathieu Kauffmann als Sektmaker, samen met het talent van Sophie Christmann en de ervaring van Steffen Christmann zorgen ervoor dat hier wordt gestreefd naar het allerbeste. Een high-end Sektdomein.

LES CUVEES

Met de 100 serie worden de Riesling cuvées aangeduid, met de 200 serie de cuvées van Burgunderrassen (Chardonnay, Spätburgunder. Met elke tirage, die staat voor een jaargang, worden de series opeenvolgend genummerd, beginnend met:

- *Nr. 101 Brut Nature*
- *Nr. 201 Brut Nature*

LES GRANDS TERROIRS

Sekte van Erste en Grosse Lagen (premier en grand cru’s) van de Mittelhaardt met lang gistcontact.

- *Königsbacher Heidböhl Pinot Brut Nature*
- *Gimmeldinger Kapellenberg Spätburgunder Brut Nature*
- *Gimmeldinger Quacken Chardonnay Brut Nature*
- *Gimmeldinger Biengarten Riesling Brut Nature*
- *Reiterpfad Riesling Brut Nature*
- *Meerspinne Chardonnay Brut Nature*

- *Idig Riesling Brut Nature*

“Sekt biedt een interpretatie van de terroir, die je met stille wijnen op die manier niet kan bereiken”
Mathieu Kauffmann

“Sekt maken is onvoorwaardelijke ambitie en grote nederigheid in gelijke mate. Die ene kans per jaar, die moet juist zijn”
Sophie Christmann

“Waarom vanaf de start biodynamisch? Omdat zo de grootste wijnen ter wereld ontstaan”
Steffen Christmann